

Arroz de Cenoura

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

300g de arroz agulha ou carolino
2 cenoura grandes raladas
3 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
1 folha de louro cortada ao meio
750 ml de água
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 0.80 € | Custo por pessoa: 0.13 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/arroz-cenoura-42742/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume o azeite, a cebola e o louro.
Mexa e deixe refogar sem deixar alourar.
2. Quando a cebola estiver translúcida, adicione a cenoura.
Mexa e deixe refogar até que a cenoura amoleça.
3. Junte o arroz.
Mexa e deixe aquecer bem até que o arroz fique translúcido.
4. Tempere com sal e junte a água.
Mexa, tape e deixe cozer em lume médio durante 15 minutos.
Passado o tempo, retire do lume e sirva de imediato.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!